



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (BGA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 186 van 3 juni 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 3 augustus 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 22 mei 2019 tot bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier als bedoeld in artikel 53 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad voor de naam „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (BGA) (2019/C 186/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

- (1) Frankrijk heeft overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (BGA) ingediend.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Met het oog op de mogelijke indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 moet de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie⁽²⁾, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (BGA) worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (BGA), is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging.

Gedaan te Brussel, 22 mei 2019

*Voor de Commissie
Ph. HOGAN
Lid van de Commissie*

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).



BIJLAGE

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012
„CIDRE DE NORMANDIE”/„CIDRE NORMAND”
EU-nr.: PGI-FR-00089-AM01 – 4.1.2017
BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Organisme de défense et de gestion des cidres sous indication géographique protégée
Adres: 123 rue Saint-Lazare
75008 Parijs
FRANKRIJK
Tel. +33 145222432
Fax +33 145222485
E-mail: contact@odgcidresigp.com

De groepering is een vereniging onderworpen aan de wet van 1 juli 1901. Zij bestaat uit producenten van cidervruchten en verwerkers en heeft in die hoedanigheid het recht om wijzigingen aan het productdossier aan te vragen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: bijwerking van de gegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat en de aanvragende groepering, gegevens van de controlestructuur, nationale eisen, bijlagen

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Beschrijving van het product

- De alinea „„Cidres de Normandie” ontstaan door de gisting van most op basis van verse „cidervruchten”, geproduceerd en verwerkt in Normandië” wordt vervangen door:
- „„Cidre de Normandie”/„Cidre normand” is een mousserende cider ontstaan door de gisting van most op basis van verse cidervruchten (ciderappels of persperen), geproduceerd en verwerkt in het geografische gebied afgebakend in dit productdossier.”.
- Deze definitie verwijst duidelijk naar het mousserende karakter van de cider en naar het feit dat deze alleen mag worden bereid op basis van cidervruchten. Voor „Cidre de Normandie” werden altijd al uitsluitend cidervruchten afkomstig uit boomgaarden in het geografische gebied gebruikt. Deze beperking wordt vermeld in de alinea over de grondstoffen van het geldende productdossier. Deze precisering, die de dubbelzinnigheid over de aanwezigheid van andere soorten fruit opheft, wordt aangebracht in de productbeschrijving.
- Er wordt een alinea toegevoegd waarin cidervruchten worden gedefinieerd: dit zijn ciderappels of persperen die sappen opleveren met een tanninegehalte (polyfenolen) van ten minste 0,6 g tanninen (totaal, natuurlijk of geoxideerd) per liter.



- Het geldende productdossier verwijst naar een lijst van aanbevolen vruchtenrassen in de bijlage. Deze lijst is niet-limitatief en de vruchtenrassen ontwikkelen zich. De indicatieve lijst van rassen wordt vervangen door een definitie van cidervruchten die zich door hun tanninegehalte onderscheiden van tafelvruchten.
- De alinea's over de aanbidding van het product worden geschrapt. De vermelde verpakkingen zijn namelijk indicatief en komen overeen met de meest gebruikte; alle aanbiedingsvormen zijn dus toegestaan.
- De bepalingen over de grondstof worden verplaatst naar de rubriek „Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product”. De laatste alinea over de rassenstructuur van de Normandische boomgaarden wordt vervangen door de volgende alinea:
- „Door de rijke rassensamenstelling van de boomgaarden kan men een evenwicht vinden tussen de verschillende soorten rassen binnen het geografische gebied. Met meer dan een derde van de oppervlakte aan bittere en bitterzoete appels, eveneens meer dan een derde aan zoete appels en de rest aan zurige en zure appels, kunnen de ciderfabrikanten de vruchten selecteren om de meest geschikte samenstelling te vinden.”.
- De percentages van de aangeplante boomgaarden worden daarom geschrapt („De Normandische hoogstamboomgaard bestaat voornamelijk uit zoete (44%) en bitterzoete rassen (37%). De nieuwe laagstamboomgaarden bestaan eveneens voor 60% uit zoete en bitterzoete rassen”), omdat zij een weergave van een deel van de Normandische boomgaard waren op een bepaald moment, zoals deze werd uitgebaat door de ondernemers van de groepering die aan de basis lag van de BGA. Hoewel de evenwichten niet opnieuw grondig ter discussie worden gesteld, zijn deze cijfers veranderd.
- De alinea over de aard en de kenmerken van de ingrediënten (drinkwater, suiker, additieven, bewaarmiddelen, zoetstoffen, CO₂) wordt geschrapt, met uitzondering van de zin over karamel, die wordt verplaatst naar de rubriek „Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product”. Karamel blijft de enige toegestane kleurstof.
- De schrapping van deze elementen is een reactie op een aanpassing van de bepalingen in de algemene nationale en Europese regelgeving, voornamelijk op het gebied van levensmiddelenadditieven.
- De alinea's over de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken zijn opnieuw gestructureerd voor een soepelere beschrijving, zodat de productbeschrijving samenhangend is en overbodige herhalingen worden vermeden. Er blijven drie categorieën: de belangrijkste fysische, de chemische en de organoleptische kenmerken.
- De belangrijkste fysisch-chemische kenmerken van „Cidre de Normandie” of „Cidre normand” worden vermeld: deze „wordt aangeboden als een heldere of troebele drank, verkregen door de gisting van most ontstaan door de persing van pulp van cidervruchten met of zonder toevoeging van water. Hij vertoont belletjes en een licht schuim.”.
- Deze kenmerken worden in het geldende productdossier vermeld als organoleptische kenmerken.
- Bovendien wordt toegevoegd dat „de hoeveelheden bestemd voor industrieel gebruik en voor de bereiding van samengestelde producten in de handel kunnen worden gebracht in niet-mousserende vorm.” De cider kan immers worden gebruikt voor industriële toepassingen, zoals azijnbereiding, of voor de bereiding van samengestelde producten zoals sappen. Hoewel deze toepassing niet expliciet werd vermeld in het geldende productdossier, bleef het gebruik van de niet-mousserende „Cidre de Normandie” door de tijd heen constant.
- Wat betreft de chemische kenmerken van „Cidre de Normandie”, blijven uitsluitend de drie streefwaarden voor het minimale totale alcoholvolumegehalte, het minimale effectieve totale alcoholvolumegehalte en het maximumgehalte aan vluchtige zuren gehandhaafd. Voor het minimale totale alcoholvolumegehalte wordt uitsluitend de waarde die van toepassing is op alle „Cidre de Normandie” van 5,0% behouden, de waarde voor cidre bouché van 5,5% wordt geschrapt.
- De andere waarden (maximaal ijzergehalte, maximaal ethanalgehalte, maximumgehalte aan zwaveldioxide) worden geschrapt, omdat deze uit de nationale regelgeving komen (besluit 53-978 van 30 september 1953) die van toepassing is op alle ciders en dus niet specifiek op „Cidre de Normandie”.
- De organoleptische kenmerken van „Cidre de Normandie” zijn inhoudelijk niet gewijzigd, de desbetreffende alinea's zijn samengevoegd om de leesbaarheid te vergroten:
- „„Cidre de Normandie” of „Cidre normand” kenmerkt zich door de sterke en gevarieerde aroma's, waarbij fruitigheid domineert (appel, citrusvruchten, perzik, abrikoos enz.). De kleur van „Cidre de Normandie” of „Cidre normand” varieert van „lichtgeel” tot „donkeroranje”. Ciders hebben vaak tamelijk krachtige kleuren, vanwege de overheersing van vruchtenrassen die rijk zijn aan polyfenolen in de melange (zoet, bitterzoet enz.) en die oxideren, voornamelijk als de pulp gaat gisten.
- „Cidre de Normandie” staat bekend omwille van het evenwicht tussen bittere, zure en zoete smaken.”.
- In de formuleringen over de aroma's, smaken en kleuren is de natuurlijke variatie van de ciders afhankelijk van de melange opgenomen: de omvang van het bestaande palet wordt aangegeven, niet alle onderdelen bevinden zich systematisch in elke cider.



- Alle andere niet eerder gemelde bepalingen worden geschrapt (maximumgehalte aan ijzer, ethanal, anhydride en de specifieke kenmerken van het desbetreffende soort cider). Deze vallen immers onder de algemene regelgeving die van toepassing is op ciders, waarin de verschillende soorten cider worden gedefinieerd (bouché, doux, brut, demi-sec).

5.2. Geografisch gebied

De alinea „„Cidres de Normandie” (ciders en geconcentreerde most) worden uitsluitend bereid in Normandië. Onder Normandië wordt verstaan de regio die uit de volgende departementen bestaat” wordt vervangen door:

„De oogst van de cidervruchten en de bereiding van „Cidre de Normandie”, met uitzondering van de verpakking, gebeuren in het geografische gebied bestaande uit de hierna vermelde gemeenten. Het geografische gebied bevindt zich in het historische Normandië en de kleine regio’s die hierbij horen (Perche, Domfrontais, Plaine d’Alençon, Pays de Bray). Het strekt zich uit over de departementen van de administratieve regio Normandië en over een klein deel van de aangrenzende departementen Mayenne, Sarthe, Eure-et-Loir en Oise.”.

In het geldende productdossier heeft de afbakening van het geografische gebied betrekking op departementen en kantons. De kantons worden vervangen door de lijst van gemeenten waaruit de kantons bestaan, omdat deze minder aan verandering onderhevig zijn.

Er is een kaart van het geografische gebied toegevoegd.

De afbakening van het geografische gebied is door deze vormwijzigingen niet gewijzigd.

5.3. Bewijs van oorsprong

- De alinea „„Cidres de Normandie” mogen met uitzondering van de verpakking uitsluitend worden geproduceerd in productie-eenheden gelegen in het geografische gebied.” wordt geschrapt. De bepalingen hierin beschrijven de stappen die verplicht moeten worden uitgevoerd in het geografische gebied en zijn daarom verplaatst naar de rubriek „Afbakening van het geografische gebied”.
- De rubriek „Bewijs van oorsprong” is in het algemeen aangevuld om de traceerbaarheid van de oorsprong te verbeteren. Daarom wordt aangegeven dat de marktdeelnemers verplicht zijn de traceerbaarheid uit te voeren en dat zij zich moeten identificeren bij de groepering.
- In de volgende alinea’s zijn wijzigingen aangebracht:
 - Elementen op de verpakking: de alinea is geschrapt, omdat deze algemene verplichtingen bevat in verband met de etikettering van het product en niet met de traceerbaarheid.
 - Elementen in verband met de productie: het woord „fabrication” (productie) wordt vervangen door „élaboration” (bereiding), wat de geschikte term is met betrekking tot de cidersector. Het begrip „fiche de fabrication” (fabricagekaart) wordt geschrapt, omdat het om een documenttype gaat dat kan worden opgenomen in het systeem voor voorraadadministratie waarmee de overeenkomstige informatie kan worden gevolgd.
- Grondstoffen:
 - De woorden „uit een andere regio dan Normandië” worden vervangen door „van buiten het geografische gebied” om de vruchten die kunnen worden gebruikt voor de bereiding van „Cidre de Normandie” ondubbelzinnig te onderscheiden van andere vruchten.
 - „Titre de mouvement” (vervoersnota) wordt vervangen door „bon de livraison” (leveringsbon) voor alle geleverde partijen. Op deze leveringsbon wordt de aard van de vruchten („aard cidervruchten”) vermeld. Daarmee is de leveringsbon preciezer.
 - Productie (omgedoopt tot „Bereiding”): deze alinea is samengevoegd met de alinea „Verpakking en verspreiding”. De tekst is herzien om de bepalingen uitdrukkelijker te formuleren:
 - De woorden „de hieronder gedefinieerde documenten” worden vervangen door de „voorraadadministratie”.
 - Met uitzondering van het deel over de traceerbaarheid, zijn de elementen van de alinea „Verpakking en verspreiding” geschrapt, omdat deze verband hielden met de verpakking, een stap die niet verplicht plaatsvindt in het geografische gebied.
 - Er is een bepaling toegevoegd met betrekking tot een verklaring over de geproduceerde hoeveelheden, evenals de verplichting om registers bij te houden voor de producenten van cidervruchten (locatie van de percelen, bijbehorende rassen, onderscheid tussen de categorieën cidervruchten en tafelvruchten) en een voorraadadministratie of alle andere gelijkwaardige boekhouddocumenten voor de andere producenten (aan- en afvoer van cidervruchten, most of geconcentreerde most en cider).
 - Er is een overzichtsschema van de traceerbaarheid toegevoegd in de vorm van een tabel.

5.4. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- Grondstoffen:

Deze alinea is toegevoegd aan de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product. Hierin staan de elementen uit het deel „beschrijving van het product” van het geldende



productdossier (categorieën rassen cidervruchten op basis van hun kenmerken – tanninegehalte, zuurgraad).

De verwijzing naar een lijst van aanbevolen cidervruchten wordt vervangen door een definitie van de cidervruchten (appels en peren die sap voortbrengen met een tanninegehalte (polyfenolen) van ten minste 0,6 g tanninen (totaal, natuurlijk of geoxideerd) per liter).

De bereiding van „Cidre de Normandie” wordt gekenmerkt door het gebruik van een uitgebreid gamma aan rassen cidervruchten, met smaken die elkaar aanvullen. Deze rassen zijn in het geldende productdossier slechts gedeeltelijk vermeld in een limitatieve en weinig coherente lijst van „aanbevolen” rassen. Zo komen de rassen die worden aanbevolen in de besluiten van 20 april 1967 en van 30 mei 1980, die allemaal evenwel onder de gegeven definitie van de grondstof vallen, bijvoorbeeld niet allemaal voor in deze lijst. Ook traditionele lokale rassen, die evenwel zeer talrijk zijn, zijn niet vertegenwoordigd. Met het oog op de coherentie en de nauwkeurigheid en vanwege de moeilijkheid om volledige rassenlijsten op te stellen, wordt een onderscheidend analytisch criterium voor de cidervrucht aangehouden. De tanninen zijn een van de kenmerken van de cidervruchten die, samen met de zuurgraad, worden gebruikt om de rassen in te delen in smaakgroepen met het oog op de melange. Binnen het gedefinieerde geheel splitst men de rassen van cidervruchten traditioneel op in vijf categorieën, waarin de ciderfabrikanten ze kunnen indelen. In dit opzicht wordt in de zin „De rassen cidervruchten worden ingedeeld in zes categorieën waarvan dit de belangrijkste zijn” het cijfer zes vervangen door vijf om een materiële fout recht te zetten.

– Bereidingsfasen:

In de alinea „Roeren en persen van de vruchten” wordt toegevoegd dat de cidervruchten afkomstig uit het geografische gebied van de BGA schoon moeten zijn aan het begin van de productieketen. Deze vereiste hangt samen met de schrapping van de verplichting om de vruchten te wassen; het wassen is niet vereist in het geval van fruit dat manueel en/of zonder contact met de bodem wordt geoogst.

In de alinea „Klaring voorafgaand aan de gisting” worden de genoemde methoden (klaring, pectinevrij maken, scheidingshandelingen enz.) vervangen door „toegestane en gebruikelijke praktijken en bewerkingen”. Geen van de opgesomde handelingen is immers verplicht. De uitvoering van deze handelingen hangt af van de kennis van de producenten.

In de alinea „Vergisting” worden de toegestane praktijken (versnijding, verzoeting, toevoeging van suiker voor cidre bouché) geschrapt, omdat zij onder de algemene regelgeving vallen.

In de alinea „Klaring na de gisting” wordt vermeld dat de klaring „al dan niet” wordt gevolgd door centrifugatie en/of filtratie. Centrifugatie en filtratie zijn respectievelijk bedoeld om de bezinking van zwevende deeltjes te versnellen en deze vast te houden om een helderder product te verkrijgen. Deze handelingen hebben wel invloed op het uiterlijk van de cider, maar niet op de smaak ervan. Het feit dat ze optioneel worden na de klaring heeft dus geen grote invloed op het product.

In de titel van de alinea „Koolzuurhoudend maken of carbonisatie”, wordt het woord „carbonisation” (carbonisatie) vervangen door „gazéification” (koolzuurhoudend maken). Het koolzuurhoudend maken is reeds toegestaan in het geldende productdossier.

Deze wijziging is bedoeld om elke verwarring uit te sluiten tussen de twee equivalenten termen: het koolzuurhoudend maken van dranken verwijst in de voedingsindustrie specifiek naar de toevoeging van CO₂ (carbonisatie) om een mousserende (koolzuurhoudende) drank te verkrijgen.

De bepalingen over de verpakking en opslag worden geschrapt voor zover deze geen bijzondere beperkingen opleggen.

Een overzichtsschema van de levensduur van het product met de verschillende productiefasen van „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” wordt toegevoegd.

5.5 Verband

De rubriek „Causaal verband” is opgesplitst in drie delen om de specificiteit van het geografische gebied, de specificiteit van het product en het causale verband beter te definiëren. Het gaat om tekstuele aanpassingen die geen fundamentele wijzigingen met zich meebrengen.

5.6 Etikettering

De specifieke elementen voor de etikettering worden beperkt tot de benaming van de drank die als volgt luidt: „Cidre de Normandie”/„Cidre normand”.

De andere bepalingen uit deze alinea van het geldende productdossier worden geschrapt. Deze vallen grotendeels onder de geldende nationale regelgeving die van toepassing is op ciders (facultatieve vermeldingen betreffende cidre bouché, zuiver sap, natuurlijk mousserend karakter, natuurlijke koolzuurvorming enz.) of op een ruimere productcategorie (de conformiteitscertificering). Andere bepalingen zijn niet dwingend (mogelijkheid om de consument te informeren over de aard, de oorsprong, de bereiding, de specifieke eigenschappen en de organoleptische kenmerken van het product).



De verplichting om het controleorganisme op de etikettering te vermelden, wordt geschrapt. Deze informatie is bovendien beschikbaar en het organisme kan wellicht veranderen. Aangezien de vermelding van het BGA-logo sinds 4 januari 2016 verplicht is, wordt de verwijzing naar de verplichting om „BGA en/of Beschermd Geografische Aanduiding” te vermelden eveneens ingetrokken.

5.7. Overige

- **Bijwerking van de gegevens**
De gegevens van het „Institut national de l’origine et de la qualité” (INAO) worden toegevoegd in de hoedanigheid van bevoegde dienst van de lidstaat in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012. Ten gevolge van de verandering in de organisatie van de sector zijn de naam en de gegevens van de groepering gewijzigd.
- **Controlestructuur**
De gegevens van het controleorganisme zijn vervangen door die van de bevoegde controleautoriteit. Deze wijziging is bedoeld om te voorkomen dat het productdossier moet worden gewijzigd in geval het controleorganisme verandert.
- **Nationale eisen**
Een tabel met vermelding van de belangrijkste controlepunten is toegevoegd.
- **Bijlagen**
De bijlagen bij het geldende productdossier worden geschrapt. Zij bevatten immers ofwel dwingende bepalingen betreffende het geografische gebied die opgenomen zijn in het productdossier, ofwel niet-dwingende gegevens.

ENIG DOCUMENT

„CIDRE DE NORMANDIE” / „CIDRE NORMAND”
EU-nr.: PGI-FR-00089-AM01 – 4.1.2017
BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Cidre de Normandie” / „Cidre normand”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8 „Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)”

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Cidre de Normandie” / „Cidre normand” is een mousserende cider ontstaan door de gisting van most op basis van verse cidervruchten (ciderappels of persperen), geproduceerd en verwerkt in het geografische gebied afgebakend in dit productdossier.

De most van de cidervruchten kan gedeeltelijk afkomstig zijn van geconcentreerde most voor zover het percentage van deze laatste niet meer dan 40% bedraagt van de totale hoeveelheid verwerkte most (uitgedrukt in gereconstitueerde most).

Door de rijke rassensamenstelling van de boomgaarden kan men een evenwicht vinden tussen de verschillende soorten rassen binnen het geografische gebied. Met meer dan een derde van de oppervlakte aan bittere en bitterzoete appels, eveneens meer dan een derde aan zoete appels en de rest aan zurige en zure appels, kunnen de ciderfabrikanten de vruchten selecteren om de meest geschikte samenstelling te vinden.

„Cidre de Normandie” of „Cidre normand” wordt aangeboden als een heldere of troebele drank, verkregen door de gisting van most ontstaan door de persing van pulp van cidervruchten met of zonder toevoeging van water. Hij vertoont belletjes en een licht schuim.

Het mousserende karakter is het gevolg van de aanwezigheid van CO₂, dat ontstaat door de gisting en/of wordt toegevoegd.

De hoeveelheden bestemd voor industrieel gebruik en voor de bereiding van samengestelde producten kunnen in de handel gebracht worden zonder het mousserende karakter.

De kleur van „Cidre de Normandie” / „Cidre normand” varieert van lichtgeel tot oranje. De drank heeft sterke en gevarieerde aroma’s, waarbij fruitigheid domineert (appel, citrusvruchten, perzik, abrikoos



enz.), en een perfect evenwicht tussen bittere, zure en zoete smaken.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De vruchten die worden gebruikt voor de bereiding van „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” zijn cidervruchten. Tafelvruchten worden uitgesloten. Onder cidervruchten verstaat men appels en peren die worden gebruikt voor de bereiding van cider, die sappen opleveren met een tanninegehalte (polyfenolen) van ten minste 0,6 g tanninen (totaal, natuurlijk of geoxideerd) per liter.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Productie van vruchten en verwerking ervan tot cider (productie van most door het persen van de vruchten, productie van cider door de gisting van de most). Ruwsap verkregen door het gebruik van niet-verwarmd water, koude gisting of gisting bij omgevingstemperatuur, enige toegestane kleurmiddel: karamel.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Verplichte vermelding van de benaming van de drank: „Cidre de Normandie”/„Cidre normand”.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

- Departement Seine-Maritime: alle gemeenten.
- Departement Eure: alle gemeenten.
- Departement Calvados: alle gemeenten.
- Departement Manche: alle gemeenten.
- Departement Orne: alle gemeenten.
- Departement Oise, de volgende gemeenten: Blacourt, Le Coudray-Saint-Germer, Cuigy-en-Bray, Espaubourg, Flavacourt, Hodenc-en-Bray, Labosse, Lachapelleaux-Pots, Lalande-en-Son, Lalandelle, Puisseux-en-Bray, Saint-Aubin-en-Bray, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Pierre-es-Champs, Sérifontaine, Talmontiers, Le Vaumain, Le Vauroux, Abancourt, Blargies, Boutavent, Bouvresse, Broquiers, Campeaux, Canny-sur-Thérain, Escles-Saint-Pierre, Formerie, Fouilloy, Gourchelles, Héricourt-sur-Thérain, Lannoy-Cuillère, Moliens, Monceaux-l'Abbaye, Mureaumont, Omécourt, Quincampoix-Fleuzy, Romescamps, Saint-Arnoult, Saint-Samson-la-Poterie, Saint-Valery, Villers-Vermont, Elencourt, Beaudéduit, Briot, Brombos, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Feuquières, Grandvilliers, Grez, Halloy, Le Hamel, Hautbos, Lavacquerie, Laverrière, Le Mesnil-Conteville, Offoy, Saint-Maur, Saint-Thibault, Sarcus, Sarnois, Sommereux, Thieuloy-Saint-Antoine, Achy, Blicourt, Bonnières, Fontaine-Lavaganne, Gaudechart, Haute-Épine, Hétomesnil, Lihus, Marseille-en-Beauvaisis, Milly-sur-Thérain, La Neuville-sur-Oudeuil, La Neuville-Vault, Oudeuil, Pisseleu, Prévillers, Rothois, Roy-Boissy, Saint-Omer-en-Chaussée, Villers-sur-Bonnières, Bazancourt, Buicourt, Crillon, Ernemont-Boutavent, Escames, Fontenay-Torcy, Gerberoy, Glatigny, Grémévillers, Hannaches, Hanvoile, Haucourt, Hécourt, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lhéraule, Loueuse, Martincourt, Morvillers, Saint-Deniscourt, Saint-Quentin-des-Prés, Senantes, Songeons, Sully, Thérines, Villembay, Villers-sur-Auchy, Vrocourt, Wambez,
- Departement Eure-et-Loir, de volgende gemeenten: Argenvilliers, (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Brunelles, Champrond-en-Perchet, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, (La) Gaudaine, Luigny, Margon, Miermaigne, Moulhard, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Soizé, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vichères,
- Departement Mayenne, de volgende gemeenten: Ambrières-les-Vallées, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, La Haie-Traversaine, Le Pas, St-Loup-du-Gast, Soucé, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en-Grenouilles, St-Julien-du-Terroux, Ste-Marie-du-Bois, Thuboeuf, Gorron, Hercé, Lesbois, St-Aubin-Fosse-Louvain, Vieuvy, Désertines, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Ravigny, St-Pierre-des-Nids, Champéon, Charchigné, Le Horps, Montreuil-Poulay, Le Ribay.
- Departement Sarthe, de volgende gemeenten: Nogent-le-Bernard, Avezé, Dehault, La-Chapelle-du-Bois, La-Ferté-Bernard, Préval, St-Aubin-des-Coudrais, Louzes, Neufhâtel-en-Saosnois, Assé-le-Boisne, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif, St-Aubin-de-Locquenay, St-Georges-le-Gaultier,



St-Léonard-des-Bois, St-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon, Ancinnes, Gesnes-le-Gandelin, Moulins-le-Carbonnel.

5. Verband met het geografische gebied

Uit geologisch oogpunt is het westen van Normandië onderdeel van het Armoricaans Massief en hoort het oosten bij het Bekken van Parijs. Het klimaat in Normandië is zacht en vochtig, zonder watertekort in de zomer. Normandië heeft een zeeklimaat. Aan de kust zijn de winters relatief mild, maar landinwaarts zijn ze strenger. De zomers zijn er fris en vochtig. Er valt relatief veel neerslag. Dankzij de geologische diversiteit is er ook een divers landschap, dat wel wordt beperkt door het gematigde en vochtige klimaat. Hierdoor zijn er in veel delen van Normandië bepaalde, identieke graslanden en coulisselandschappen terug te vinden.

Dankzij de gunstige natuurlijke omstandigheden, voornamelijk wat betreft neerslag, hebben de boomgaarden met cidervruchten van rassen die in de middeleeuwen uit Spanje (Biskaje) zijn meegekomen zich over het Normandische grondgebied verspreid.

Zo is Normandië de grootste producent van cidervruchten in Frankrijk geworden (ciderappels en perseren).

De gebruikte vruchten komen uit het geografische gebied dat een van de historische bekkens en een van de belangrijkste huidige ciderproducenten in Europa is, waar een omvangrijke en erkende bereidingskennis is ontwikkeld.

De producenten en later de lokale kwekers en boomtelers hebben het plantenmateriaal geselecteerd, verbeterd en aangepast aan de Normandische bodemgesteldheid en het klimaat, wat uiteindelijk heeft geleid tot een groot aantal rassen ciderappels en perseren die zich onderscheiden door een specifiek tanninegehalte en door hun geschiktheid voor technologische verwerking. Door het verkrijgen of introduceren van nieuwe rassen die geschikt zijn voor de lokale productieomstandigheden en de verwerking, groeit dit aantal nog altijd, waardoor de biodiversiteit van de genetische hulpbronnen behouden blijft.

Normandië is eveneens de bakermat van specifieke knowhow op het gebied van verwerking.

Bovendien is cider een echt culinair en historisch kenmerk van Normandië, dat overal terug te vinden is in de gastronomie.

Door de steeds snellere verspreiding van de cider, zijn de bereidingsmethoden veranderd. Tot halverwege de 19e eeuw werd de cider geproduceerd op de boerderij. Door de toenemende consumptie hebben ambachtslui en industriëlen zich daarna op de bereiding van deze drank gestort, steunend op de kennis van het verwerkingsproces (technieken voor klaring, koude opslag, pasteurisatie, koolzuurhoudend maken enz.) voor hun ontwikkeling.

Dankzij de mechanische perstechnieken slaagde men erin de sapopbrengst te verbeteren zonder de specifieke kenmerken van de vruchten in de weg te staan.

Vanaf het begin van de 20e eeuw werd de filtratie steeds meer uitgebouwd om een betere stabiliteit van de cider te garanderen. Tegen de jaren 50 zijn de grote ciderfabrieken gestart met het pasteuriseren van de zoete ciders om ze langer te kunnen bewaren, om de ontwikkeling van micro-organismen te voorkomen en om ze met minder risico's te kunnen uitvoeren naar verder gelegen bestemmingen. Dankzij deze erkende knowhow die wordt toegepast op de gebruikte grondstof, kon de productie van een vermaarde cider worden ontwikkeld, terwijl de consumptie werd verankerd in het regionale erfgoed en zich vervolgens buiten de regio verspreidde.

In Normandië is het geheim van de bereiding van de cider volgens de overlevering in de 6e eeuw overgebracht door zeelieden uit Biskaje. In werkelijkheid bloeide het gebruik van cider pas in de 12e eeuw echt op. Eerst in de valleien van de Touques en de Risle, vervolgens in Cotentin en ten slotte in Pays de Caux. In de 14e eeuw begon cider gerstebier te verdringen en werd er in Normandië bijna net zoveel cider als wijn verkocht. Na de Honderdjarige Oorlog, in de 15e eeuw, werd cider de belangrijkste drank in Basse-Normandie en Moyenne-Normandie. Vanaf de 16e eeuw kwam de bereiding van cider echt tot ontplooiing door de komst van Guillaume de Dursus uit Biskaje naar Cotentin. Hij verbeterde de gekweekte ciderappels. Lokale landheren volgden zijn voorbeeld en begonnen rassen te selecteren en onderhouden. Onder Lodewijk XIII werden de wijngaarden van Normandië vanwege de belasting op wijn bijna volledig weggehaald; de teelt van appelbomen ging echter wel door. De consumptie van cider groeide nog verder. Maar als gevolg van oorlogen, belastingen en algemene armoede, was de interesse voor appelbomen en cider daarna erg wisselend.

Vanaf de 18e eeuw sloegen intendanten, landbouwverenigingen en de Conseil d'État de handen ineen om de teelt van appelbomen te verbeteren en stimuleren. In de 19e eeuw werd er meer cider gemaakt en na 1870 ontwikkelde de consumptie zich sterk.

De productie en verwerking van cider hebben in de 19e en aan het begin van de 20e eeuw een hoge vlucht genomen, waarbij ondernemingen tot aan de Tweede Wereldoorlog profiteerden van de ontwikkeling van de distillatie (met name de afzet van alcohol van de staat).

In de jaren 20 werd er nationaal meer cider geproduceerd dan bier. In de jaren dat er veel geproduceerd werd, produceerden de departementen Manche, Calvados, Seine-Inférieure en Orne ruim 1 miljoen hectoliter. Normandië is en blijft sinds de jaren 20 de grootste producent van ciderappels. Op dit moment produceert Normandië bijna 45% van alle cider in Frankrijk.



„Cidre de Normandie”/„Cidre normand” wordt bereid met specifieke vruchten, ciderappels of persperen, met specifieke kenmerken met name wat betreft polyfenolen en met uitsluiting van tafelvruchten. Persperen zijn toegestaan: van oudsher kunnen deze vanwege hun zuurgraad worden opgenomen in de melange. De cider is afhankelijk van de mate van filtratie helder of troebel en is lichtgeel tot oranje, afhankelijk van de vruchtenrassen en de gevolgde procedures. De drank heeft een breed smaakpalet, dat in evenwicht is dankzij de smaken van de verschillende vruchtenrassen en de zoetheid van onvergiste suikers. Het mousserende karakter met fijne belletjes voelt niet agressief aan in de mond.

„Cidre de Normandie”/„Cidre normand” heeft een sterke reputatie opgebouwd op basis van een sterke regionale identiteit en de ontwikkeling van een specifieke sector in de regio. De lokale spelers hebben in de loop der tijd een veelzijdige ciderproductie ontwikkeld, die origineel is dankzij het gebruik van cidervruchten, appels en soms peren, die in Normandië kunnen worden gebruikt om de zuurgraad van de melange in evenwicht te brengen, en de beheersing van de kennis over cider.

Dankzij de omstandigheden die gunstig zijn voor het verbouwen van cider (en niet voor de wijnbouw), met een zacht en vochtig klimaat zonder watertekort in de zomer, konden bomen voor ciderappels en persperen worden ontwikkeld.

In Normandië is een ciderboomgaard ontwikkeld die sinds het begin van de 20e eeuw de grootste in Frankrijk is en blijft, waardoor de regio de erkende bakermat van de cider is geworden. Dankzij de beheersing van de kennis die nodig is voor de productie van cider en voornamelijk het zoeken naar aangepaste en erkende rassen die een specifiek tanninegehalte hebben, kon een specifiek product worden ontwikkeld dat wordt erkend door de consument.

In de loop der tijd is het mogelijk geworden om het beste uit de vruchten te halen en de specifieke kenmerken van het product te behouden door mechanische perstechnieken, klaring voor en na de gisting, gisting en kennis van de melange.

Ten slotte is de verspreiding van de Normandische ciders steeds verder toegenomen, dankzij de ontwikkeling van de kennis betreffende het stabiliseren en bewaren van de ciders (botteling, filtratie, pasteurisatie enz.) en de aanpassing aan nieuwe technieken.

Al deze elementen hebben ervoor gezorgd dat er ciders van erkende kwaliteit worden geproduceerd die deel uitmaken van het culturele en culinaire erfgoed.

„Cidre de Normandie” wordt op het hele nationale grondgebied aangeboden, waardoor de consumptie het regionale niveau is ontstegen, terwijl het product zijn regionale karakter heeft behouden en naam heeft gemaakt.

Uit cultureel en gastronomisch oogpunt associëren consumenten het beeld van appelbomen sterk met het Normandische landschap. Daarmee is „Cidre de Normandie” volledig verankerd in de nationale verbeelding en is cider de Normandische drank bij uitstek.

De vele „fêtes du cidre” (ciderfeesten) (Barenton, Beuvron-en-Auge, Vimoutiers, Le Sap, Auffay, Forges-les-Eaux enz.) en de proeverijen (Saint-Jean voor ciders op regionaal niveau en meer lokale proeverijen, bijvoorbeeld in Pays de Caux) getuigen van de verankering van het product in Normandië en van zijn reputatie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-830d0e1e-32b9-4d63-82b9-f99ef2dce5d5/telechargement